PROGÁS®
Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone: 0800.979.6222
www.progas.com.br - e-mail: progas@progas.com.br

Data de Correção: 23.04.2015

A PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA. RESERVA-SE O DIREITO DE A QUALQUER TEMPO E SEM AVISO PRÉVIO, REVISAR, MODIFICAR OU ALTERAR O EQUIPAMENTO OU QUALQUER DOS SEUS COMPONENTES, SEM QUE COM ISSO INCORRA EM QUALQUER RESPONSABILIDADE OU OBRIGAÇÃO DO FABRICANTE.

MANUAL DE INSTRUÇÕES
TURBO STYLE GÁS

PRP-5000 STYLE
PRP-8000 STYLE
PRP-10000 STYLE
PRP-12000 STYLE

www.progas.com.br
www.braesi.com.br

PROGÁS®
Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

FORNOS TURBO STYLE GÁS

PARABÉNS! Você acaba de adquirir um produto da Progás Indústria Metalúrgica LTDA.

Nosso objetivo é a Evolução Contínua de nossos equipamentos, para proporcionar a você nosso cliente, maior conforto e satisfação.

Neste manual de instruções você encontrará informações sobre todo o sistema de funcionamento do equipamento, bem como cuidados necessários para obter o máximo de desempenho e prolongar sua vida útil. A leitura e entendimento deste manual é fundamental para a compreensão dos procedimentos sugeridos.

PROGÁS

Evolução Contínua

em Equipamentos para Gastronomia

TERMO DE GARANTIA

Este produto é garantido pela PROGÁS / BRAESI, na forma aqui estabelecida:

1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:
1.1 - O(s) produto(s) fabricado(s) pela PROGÁS / BRAESI, é (são) garantido(s) pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda.
- Sendo: 90 dias de garantia legal e 90 dias de garantia especial, concedida pela PROGÁS/ BRAESI.
1.2 - Os seguintes componentes: Rolamentos, retentores, correias, vidros, motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chaves contadoras, resistências, termostatos, relées, borrachas de vedação e outros, não são produzidos pelas empresas PROGÁS / BRAESI e estão excluídos totalmente da garantia.
1.3 - Para comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar este "Termo de Garantia" devidamente preenchido, e a respectiva Nota Fiscal.
2 - CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:
2.1 - Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.
2.2 – A PROGÁS / BRAESI assegura ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação, desde que, se constate através de laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso do mesmo.
3 - NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:
3.1 - Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 1.1 e quando se tratar dos componentes citados no item 1.2.
3.2 - O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.
3.3 - O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela PROGÁS / BRAESI.
3.4 - O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado, em decorrência de mau uso, conservação (Limpeza), montagens e instalações inadequadas de gás.
3.5 - Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso, como em rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens e outros.
3.6 - As normas de segurança não forem observadas.
3.7 - Ocorrer prolongado tempo de inoperância ou armazenagem (acima de 6 (seis) meses).
3.8 - A armazenagem e/ou infra-estrutura forem inadequadas.
3.9 – Quando as instalações elétricas do local onde for instalado o produto, não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica adequada para a instalação do produto.
3.10 - Não será considerado defeituoso o produto adquirido, pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.
3.11 - **A empresa não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de D'água, Gás GLP ou Elétricas. "Sendo de total responsabilidade do adquirente do produto".**
3.12 - A garantia especial não cobre, deslocamentos fora do município sede da rede de Assistência Técnica; Para atendimentos fora desta área, serão acrescidos os custos de deslocamento, após ser pré-aprovado pelo consumidor.

4 - CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:
4.1 - A PROGÁS / BRAESI não assume quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo, mas também todas as demais previstas em normas específicas a atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a PROGÁS / BRAESI não tem como prever todas as situações de risco envolvidas.
4.2 - A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.
4.3 – A PROGÁS / BRAESI não autoriza nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.
5 - FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:
5.1 - Quando o cliente envia o produto em garantia à PROGÁS / BRAESI: Neste caso, são de responsabilidade do cliente as despesas de transporte e seguro do material defeituoso desde o local da instalação até a fábrica e o seu respectivo retorno, sendo sem ônus ao cliente somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes.
5.2 - Quando o cliente solicita os serviços de garantia a ser realizado no local de instalação do produto: Neste caso, são de responsabilidade da PROGÁS / BRAESI as despesas de deslocamento e estadia do(s) Técnico(s) e os serviços realizados e/ou substituição de componentes.
5.3 - Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a PROGÁS / BRAESI, reserva-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.
5.4 - A garantia oferecida pela PROGÁS / BRAESI, limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.
5.5 - A PROGÁS / BRAESI reserva-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico
através do **FONE 0800. 979.6222 -** Caxias do Sul - RS - Brasil

CLIENTE:		
CIDADE:		UF:
MODELO:		
N° DE SÉRIE:	Nº da NOTA FISCAL:	
DATA DE ENTREGA:	ASS. DO CLIENTE:	

www.progas.com.br
www.braesi.com.br

Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Braesi Equipamentos para Alimentação Ltda.

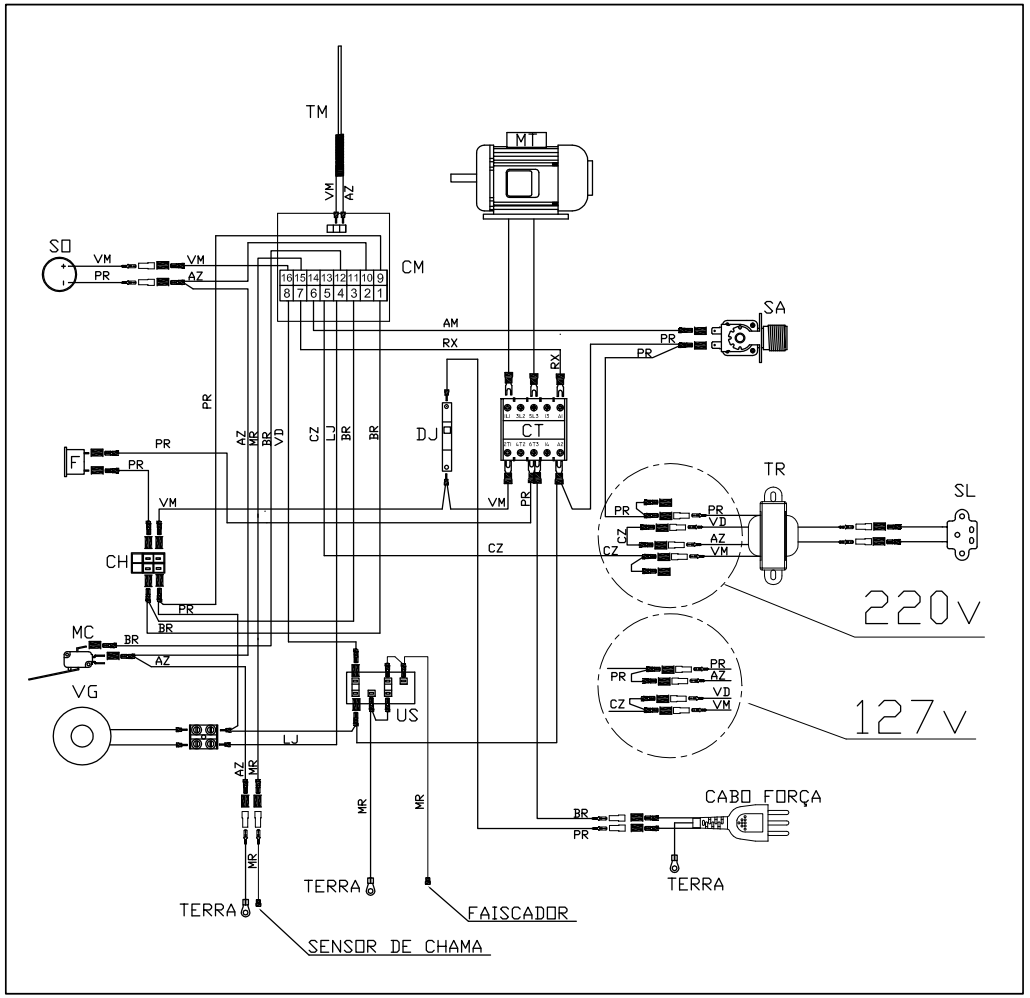
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Bairro Desvio Rizzo
CEP 95110.325 - Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone (54) 3209.5800 - Fax (54) 3209.5819
e-mail progas@progas.com.br

DIAGRAMA ELÉTRICO

LEGENDA:

MT-Motor
SO-Sonalarme
CM-Comando
SA-Solenóide água
TM-Termoelemento
F-Fusível
MC-Micro Chave
SL-Soquete
Lâmpada
CT-Contactora
DJ-Disjuntor
CH-Chave
Liga/Desliga
VG-Válvula de Gás
US-Usina
TR-Transformador

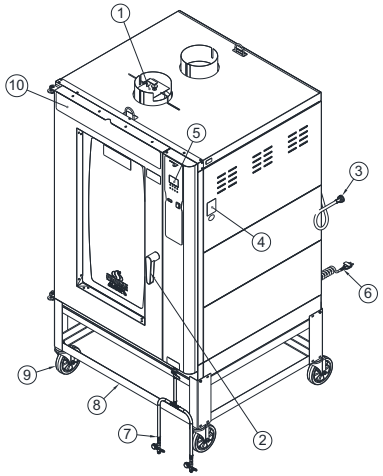
BR-Branco
PR-Preto
AM-Amarelo
AZ-Azul
VD-Verde
VM-Vermelho
LJ-Laranja
RX-Roxo
CZ-Cinza
MR-Marrom



ÍNDICE

Principais Componentes 04
Especificações Técnicas 04
Acessórios 05
Identificação do Equipamento 06
Montagem do Cavalete 06
Instalação Elétrica 07
Ligação da Água para Vapor 07
Instruções de Instalação do Gás 07
Painel de Instrumentos 09
Instruções de Funcionamento 09
Programação Padrão 10
Programação das Receitas 10
Seleção das Receitas 10
Função Tempo 11
Função Motor 11
Primeiro Funcionamento 11
Código de Falhas 12
Temperaturas e Tempos de Cozimento 12
Regulagem de Pressão da Porta 12
Instruções para Limpeza da Câmara Interna 13
Instruções para Limpeza do Circuíto do Vapor 13
Instruções para Limpeza do Filtro da Entrada d'água 13
Diagrama Elétrico 14
Termo de Garantia 15

PRINCIPAIS COMPONENTES



ITEM	DESCRIÇÃO
1	Válvula Vapor
2	Maçaneta Porta
3	Entrada d'água
4	Placa de Identificação
5	Painel de Instrumentos
6	Cabo de Força
7	Kit Gás Alta Pressão
8	Cavalete
9	Rodízios
10	Decalco Superior

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. Equipamento desenvolvido para o cozimento de pães e doces, proporcionando um cozimento uniforme;
2. Projetado com sistema de aquecimento com circuito GLP (gás em baixa pressão) e sistema integrado de aquecimento, que proporciona maior segurança, baixo consumo, facilidade de manuseio, praticidade na manutenção e eficiência no trabalho;
3. Fabricado com estrutura em aço, acabamentos com pintura epóxi e frente em aço inox.

Dimensões:

MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS			DIMENSÕES INTERNAS		
	Altura	Largura	Profundidade	Altura	Largura	Profundidade
PRP-5000 STYLE	1590 mm	1000 mm	1200 mm	500 mm	660 mm	775 mm
PRP-8000 STYLE	1760 mm	1025 mm	1330 mm	840 mm	680 mm	775 mm
PRP-10000 STYLE	1900 mm	1025 mm	1330 mm	1180 mm	680 mm	775 mm
PRP-12000 STYLE	1900mm	1025 mm	1330 mm	1180 mm	680 mm	775 mm

Motor:

MODELO	POTÊNCIA	TENSÃO
PRP-5000 STYLE	1/4CV	Monof.127/220V 60Hz
PRP-8000 STYLE	1/2CV	Monof.127/220V 60Hz
PRP-10000 STYLE	1CV	Monof.127/220V 60Hz
PRP-12000 STYLE	1CV	Monof.127/220V 60Hz

Peso:

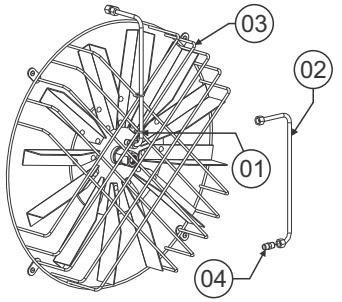
MODELO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO
PRP-5000 STYLE	226 Kg	156 Kg
PRP-8000 STYLE	300 Kg	218 Kg
PRP-10000 STYLE	362 Kg	278 Kg
PRP-12000 STYLE	362 Kg	278 Kg

INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA DA CÂMARA INTERNA

- ✓ Não efetuar a limpeza do vidro da porta enquanto o mesmo estiver quente;
- ✓ Não jogue água no interior do forno;
- ✓ Efetue a limpeza com sabão neutro e água limpa não utilizando solventes ou produtos químicos que possam acelerar o processo de desgaste e corrosão do seu equipamento.
- ✓ Por períodos prolongados sem utilização manter a porta entre aberta.

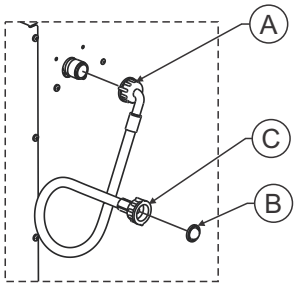
INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA DO CIRCUÍTO DO VAPOR

Para a limpeza do circuíto do vapor, proceda da seguinte maneira:



1) Retire o arame (1) que fixa o cano (2) na grade (3), com o auxílio de um alicate.
2) Com uma chave de boca retire o injetor (4) do cano com cuidado para não danifica-lo.
3) Faça a limpeza do injetor se necessário. Rosqueie o injetor novamente no cano e fixe-o na grade.

INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA DO FILTRO DA ENTRADA D'ÁGUA



Para manter o bom funcionamento do produto, efetue periodicamente a limpeza do filtro (B), evitando entupimento. Proceda da seguinte maneira:

1) Desligue o registro d'água e desenrosque a mangueira de entrada (C).
2) Remova o filtro de resíduos (B) e limpe em água corrente, se necessário utiliza uma escova para remover toda a sujeira.
3) Reinstale o filtro na posição correta de montagem.
4) Enrosque a mangueira, certifique-se que o aperto garanta a vedação.
5) Em caso de dúvida consulte a Assistência Técnica autorizada.

CÓDIGO DE FALHAS

DISPLAY	DESCRIÇÃO	CAUSA	SOLUÇÃO
Err ter	Erro no sensor de temperatura	Sensor de temperatura aberto ou em curto	Entre em contato com a assistência técnica
' - ' GAS	Erro no sensor de chama durante a ignição	Sensor de chama em curto durante a ignição	Entre em contato com a assistência técnica
Err SEnS	Erro no sensor de chama durante o funcionamento	Sensor de chama em curto durante o funcionamento	Entre em contato com a assistência técnica
Err GAS	Falha no acendimento	- Falta de gás - Registro de gás fechado	- Substituir os botijões de gás - Abrir o registro do gás
123°C Port	Porta aberta	- Maçaneta não foi fechada totalmente - Falha na micro-chave	- Girar a maçaneta até o final do curso - Contate a assistência

Persistindo a falha ou aparecendo no display qualquer outra indicação, consulte a Assistência Técnica autorizada.

OBS.: Para desligar o alarme, desligue a tecla geral, solucione a falha indicada e torne a ligar a tecla geral.

TEMPERATURAS E TEMPO DE COZIMENTOS

ATENÇÃO

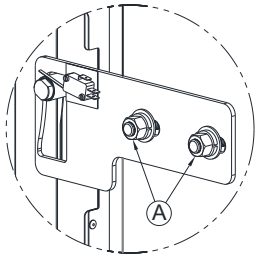
Quando usar bandejas fechadas "flandres", estas deverão ser distribuidas de maneira intercalada. Para um cozimento uniforme, fazer rodízio das mesmas.

	TEMPERATURA DE COZIMENTO	TEMPO DE COZIMENTO
Pão Francês	de 170°C a 220°C	15-20 min
Confeitaria	de 130°C a 180°C	18-22 min
Pães e Massas doces	de 130°C a 180°C	22-28 min
Sovados	de 130°C a 180°C	22-28 min

REGULAGEM DE PRESSÃO DA PORTA

No interior do painel de instrumentos é possível fazer a regulagem de pressão da porta através de dois parafusos que fixam o suporte do trinco.

Para isso, solte as porcas (A) com o auxílio de uma chave nº 19, movimente para a posição desejada e torne a apertá-las.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Média de Consumo de Gás (GLP):

MODELO	CONSUMO
PRP-5000 STYLE	0,9 Kg/hora
PRP-8000 STYLE	1,1 Kg/hora
PRP-10000 STYLE	1,6 Kg/hora
PRP-12000 STYLE	1,8 Kg/hora

OBS.: O consumo de gás pode sofrer variações resultantes da temperatura e seqüência de trabalho.

Capacidade de Cozimento:

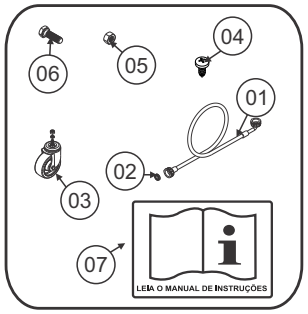
Os Fornos Turbo Style utilizam esteiras com dimensões de 580 x 700 mm, capacidade para 25 pães de 50g em cada esteira.

MODELO	QTD. ESTEIRAS	PÃES POR FORNADA*	PÃES POR HORA*
PRP-5000 STYLE	5	125 unid.	375 unid.
PRP-8000 STYLE	8	200 unid.	600 unid.
PRP-10000 STYLE	10	250 unid.	750 unid.
PRP-12000 STYLE	12	300 unid.	900 unid.

*Medidas Aproximadas

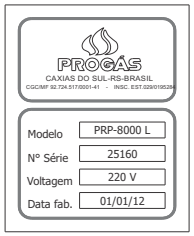
ACESSÓRIOS

Ao desembalar seu forno confira os acessórios contidos no seu interior:



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	MODELOS
1	Mangueira entrada d'água	1	Todos
2	Filtro entrada d'água	1	Todos
3	Rodízio	4	PRP-5000
4	Parafuso AA Ø4,8x13 FC	6	Todos, exceto PRP-5000
5	Porca Sext. 5/16"	8	PRP-5000
6	Parafuso Sext. 5/16"x1"	8	PRP-5000
7	Manual de Instruções	1	Todos

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

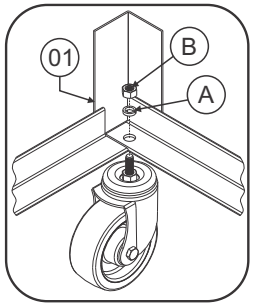


Na lateral do equipamento está fixada a placa de identificação (item nº4 dos principais componentes pág. 4) na qual é registrado: Modelo, Número de Série, Tensão e Data de Fabricação.

Estes registros são para fins de garantia e de componentes que eventualmente possam ser modificados.

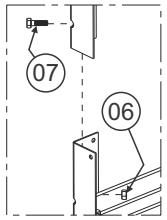
MONTAGEM DO CAVALETE

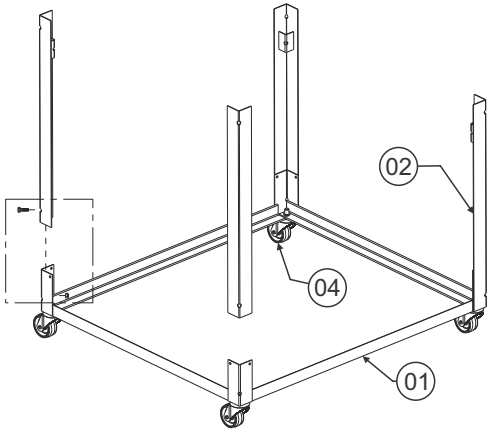
Para montagem do cavalete no modelo PRP-5000 STYLE, siga as instruções abaixo:



Montagem 01:

Fixe os rodízios (item nº4 do kit de acessórios), utilizando a arruela de pressão (A) mais a porca sextavada (B) que acompanham o rodízio.



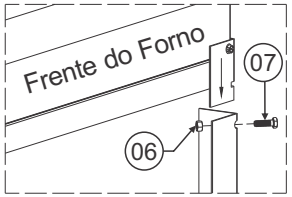


Montagem 02:

Fixe os quadros laterais (2) por fora do quadro inferior (1), utilizando o Parafuso Sextavado 5/16" x 1" (item nº7 do kit de acessórios) e a Porca Sextavada 5/16" (item nº6 do kit de acessórios).

Montagem 03:

Com o auxílio de mais de duas pessoas coloque o forno sobre o Cavalete, apoiando-o sobre as cantoneiras internas dos quadros laterais, após fixe-o com os Parafusos Sextavados 5/16" x 1" e as Porcas Sextavadas 5/16".



FUNÇÃO TEMPO

Conforme parâmetro de tempo informado na programação padrão ou na receita, será mostrado no display o tempo programado. Pressionando a tecla ⏲ será iniciada a contagem regressiva.

Pressionando novamente a tecla ⏲ o tempo reinicia.

Caso a porta seja aberta durante a contagem do tempo o cronômetro pausa, continuando a contagem assim que a porta for fechada.

FUNÇÃO MOTOR

Pressione a tecla ✲ para ligar ou desligar o motor.

Com a porta aberta a tecla ✲ fica desabilitada e o motor desligado.

Recomenda-se não utilizar o forno com o motor desligado por períodos prolongados, pois sobrecarrega a estrutura do equipamento.

PRIMEIRO FUNCIONAMENTO

1) Abra os registros dos botijões de gás. Os mesmo deverão permanecer sempre abertos durante o funcionamento;
2) Posicione a alavanca do registro do gás na posição vertical (aberto);
3) Ligue a chave geral no painel de instrumentos. Neste momento seu forno entrará em fase de aquecimento.

IMPORTANTE!!

Antes de iniciar o cozimento é necessário fazer a cura da tinta interna do forno, aquecendo-o a temperatura de 200°C durante 60 minutos, liberando os gases gerados pela queima da tinta.

Quando o forno atingir a temperatura programada proceda da seguinte forma:

1) Abra a porta do forno (neste momento o motor se desligará automaticamente);
2) Introduza as esteiras no forno e feche a porta (neste momento o motor ligará);
3) Pressione a tecla ⏲ para acionar a contagem do tempo.

Ao final do tempo programado, o alarme emitirá um sinal indicando o término da operação, não desligando o forno.

OBS.: No cozimento de pão francês, 5 minutos após ser acionado o vapor deverá ser aberto o sistema de saída de umidade da câmara de cozimento, mantendo-o aberto até o final do processo. Para nova fornada, feche a saída de calor e torne a abrí-la 5 minutos depois.

Para o cozimento de pães e massas doces (confeitarias), mantenha a saída de umidade aberta durante todo o cozimento.

IMPORTANTE!!

Para obter-se cozimento uniforme do pão francês, é obrigatório o uso de esteiras perfuradas 5 tiras.

PROGRAMAÇÃO PADRÃO

Para acessar a programação padrão pressione a tecla (PGM).

Utilize (PGM) para alternar entre os parâmetros temperatura e tempo e as teclas (▼) e (▲) para ajustar os valores, conforme indicado abaixo:

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE
200°C SPt	Set point de controle de temperatura	0° a 300°C
tPo 18:00	Set point do temporizador	00:00 a 99:00 (min:seg)

PROGRAMAÇÃO DAS RECEITAS

O forno possui capacidade de armazenamento para até 10 receitas a serem programadas conforme necessidade.

Para acessar a programação das receitas é necessário pressionar a tecla (R) por 5 segundos até soar o beep. Utilize as teclas (▼) e (▲) para alternar entre as receitas e a tecla (PGM) para selecionar a receita a ser programada.

Utilize as teclas (▼) e (▲) para ajustar os valores de temperatura, tempo e habilitação de uso ou não do vapor. Pressione a tecla (PGM) para alterar entre os parâmetros.

Para salvar a receita programada, pressione a tecla (PGM).

Caso queira programar nova receita selecione com as teclas (▼) e (▲), pressione (PGM) para acessar a configuração e ajuste os valores conforme desejar. Salve utilizando a tecla (PGM).

Para sair da tela de programação das receitas, pressione novamente a tecla (R).

SELEÇÃO DAS RECEITAS

Para ativar uma das receitas programadas anteriormente pressione rapidamente a tecla (R), utilize as teclas (▼) e (▲) para selecionar a receita desejada e tecla (PGM) para confirmar. O led correspondente a receita ficará aceso.

O forno assumirá automaticamente os parâmetros da receita e iniciará seu funcionamento.

OBS.: Caso a programação da receita esteja como parâmetro de vapor desabilitado, o botão (V) não funcionará.

Com uma receita selecionada, podem ser alterados os parâmetros de temperatura e tempo conforme "Programação Padrão", porém estes novos parâmetros não serão salvos na memória da receita. O led correspondente a receita apagará.

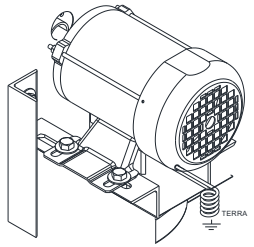
Para visualizar os parâmetros da receita selecionada aperte (PGM). Pressione novamente para visualizar o tempo programado e para sair.

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

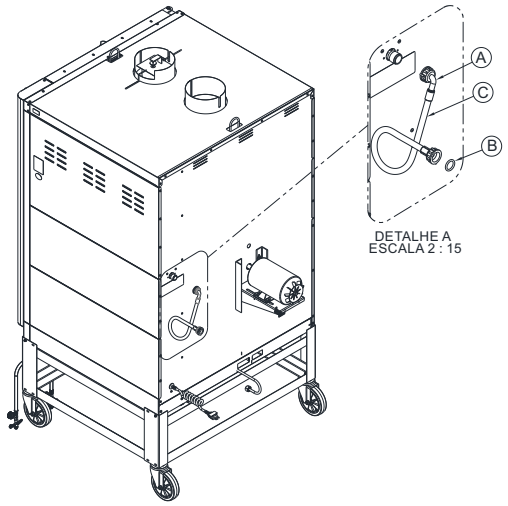
Antes de ligar o forno certifique-se de que a tensão elétrica de seu equipamento seja a mesma do seu estabelecimento, após conecte o plug (flecha) a rede elétrica.

Por medida de segurança e eficiência do seu forno, é obrigatório a ligação do fio terra. Recomenda-se o uso do fio 2,5 mm².

Faça instalação do produto conforme a identificação de tensão contida no equipamento, podendo ser 127V ou 220V.



LIGAÇÃO DA ÁGUA PARA O VAPOR



IMPORTANTE:

Não ligue a água diretamente da rede da rua, devido ao excesso de pressão e impurezas.

Conectar a extremidade (A) da mangueira na entrada d'água localizada atrás do equipamento. Após conectar o filtro (B) na extremidade (C) da mangueira e o conjunto em sua rede hidráulica.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO DO GÁS

- ✓ O equipamento possui um kit gás de alta pressão instalado de fábrica;
- ✓ No interior do painel está instalado o regulador de gás de baixa pressão, o qual não deve ser alterado. Sua alteração implicará na perda da garantia;
- ✓ A instalação de gás (GLP) para alimentação do equipamento deverá ser feita em alta pressão, através de dois botijões P13;
- ✓ Na instalação de gás com botijões P45, entre em contato com as companhias especializadas em instalação de gás de sua cidade;
- ✓ Faça testes de vazamento de gás nas conexões da mangueira, utilizando espuma de sabão.

CUIDADO!! PERIGO!!

O gás GLP é um produto altamente inflamável e explosivo, portanto requer cuidados especiais em sua instalação, que deverá ser feita por técnicos especializados.

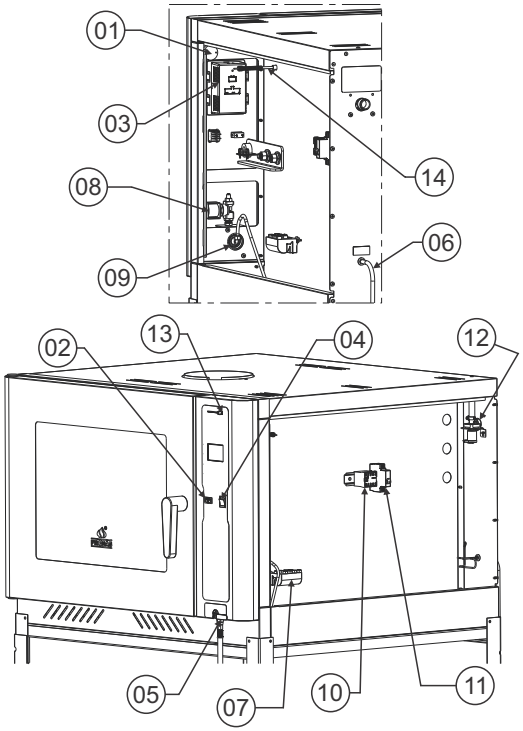
Nunca deite os botijões de gás, pois o gás GLP em estado líquido aumenta em 250 vezes seu volume quando transforma-se em gás. Exemplo: 01 litro de líquido transforma-se em 250 litros de gás, demonstrando o perigo de vazamento de líquido dos recipientes quando estes são deitados, além de que todas as impurezas existente no interior dos botijões entrarão para a tubulação de gás do seu equipamento, podendo desregulá-lo além de entupir a tubulação.

ATENÇÃO: Os botijões devem ser instalados de forma segura e em local ventilado

DICAS IMPORTANTES!!

- ✓ Adquira sempre botijões de empresas credenciadas.
- ✓ Não armazene os botijões em baixo do equipamento.

PAINEL DE INSTRUMENTOS



ITEM	DESCRIÇÃO
1	Alarme
2	Fusível
3	Controlador digital
4	Chave geral
5	Registro entrada de gás
6	Cabo de Força
7	Usina
8	Válvula solenóide do gás
9	Regulador do gás
10	Contactora
11	Disjuntor
12	Válvula solenóide d'água
13	Botão de abertura do vapor
14	Termoelemento

1 - ALARME:
Comunica através de som o término do tempo programado no temporizador, condição da falha de chama por falta de gás GLP ou seleção de receitas.

2 - FUSÍVEL:
Tem a finalidade de proteção do circuito eletrônico do forno. Em caso de reposição, substituir por fusível de vidro de 5A Ø5x20 para 127V e 220V.

3 - CONTROLADOR DIGITAL:
Este dispositivo permite visualizar e controlar a temperatura da câmera interna, o tempo de cozimento, vapor, motor e lâmpada.

4 - CHAVE GERAL:
Liga e desliga totalmente o forno.

5 - REGISTRO DE ENTRADA DO GÁS:
Permite ou restringe o fluxo de gás no queimador do forno.

6 - CABO DE FORÇA:
Cabo de energia a ser ligado na rede elétrica.

7 - USINA:
Equipamento responsável pela ignição do queimador de gás.

8 - VÁLVULA SOLENÓIDE DO GÁS:
Acionada pelo controlador digital é responsável por controlar o fluxo de gás durante o funcionamento.

9 - REGULADOR DO GÁS:
Responsável por regular a pressão do gás adequando a necessidade de uso.

PAINEL DE INSTRUMENTOS

10 - CONTACTORA:
Controla o acionamento do motor.

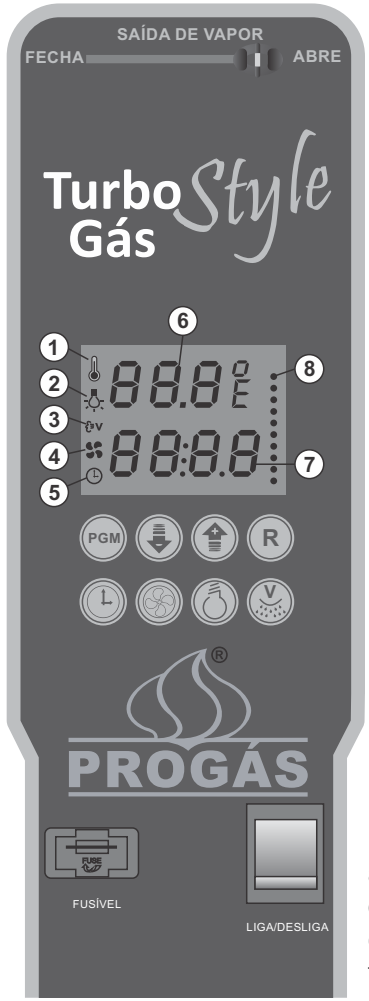
11 - DISJUNTOR:
Protege o circuito elétrico contra sobre tensão.

12 - VÁLVULA SOLENÓIDE D'ÁGUA:
Acionada pelo controlador digital é responsável por controlar o fluxo de água para a formação de vapor durante o funcionamento.

13 - BOTÃO DE ABERTURA DO VAPOR:
Controla a saída de vapor da câmara interna.

14- TERMOELEMENTO:
Mede a temperatura da câmara interna.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO



DISPLAY:
1 - Indicador de aquecimento
2 - Indicador de lâmpada acionada
3 - Indicador de vapor acionado
4 - Indicador de ventilador acionado
5 - Indicador de timer
6 - Indicador de temperatura
7 - Indicador tempo decorrido
8 - Leds indicadores de receita selecionada

TECLAS:

- PGM - Tecla Programa
- Tecla Menos
- Tecla Mais
- R - Tecla da receita
- Tecla de acionamento do temporizador
- Tecla de acionamento da turbina
- Tecla de acionamento da lâmpada
- Tecla de acionamento do vapor

FUNCIONAMENTO PADRÃO :

A qualquer momento durante o funcionamento, se a porta for aberta, o motor, o sistema de aquecimento e o vapor serão desligados e a lâmpada interna acende, estas funções voltam a funcionar automaticamente ao fechar a porta, exceto a lâmpada que apagará após 60 segundos pré-programados de fábrica.